PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUÇÕES

STOOMKOKER
CUIT VAPEUR
STOOMKOCHER
MÁQUINA DE COZER A VAPOR

SK1

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.
Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e conserve-as para uma consulta posterior.

1.	GARANTIE NL GARANTIE FR GARANTIE DE GARANTIA	3 4 5 9
2.	RECYCLAGE INFORMATIE INFORMATION DE RECYCLAGE RECYCLING INFORMATIONEN INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM	7 7 8 11
3.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN PRECAUTIONS SICHERHEITSANWEISUNGEN CUIDADOS	12 20 28 36
4.	ONDERDELEN PARTIES TEILE COMPONENTES	15 23 31 39
5.	GEBRUIK USAGE BENUTZUNG USO	15 23 31 39
6.	ONDERHOUD NETTOYAGE WARTUNG MANUTENÇÃO	16 24 32 40
7.	STOOMTIJDENTABELLEN TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON A LA VAPEUR GARZEITEN TABELAS SOBRE TEMPO DE COZIMENTO	17 25 33 41

1. WAT DOEN ALS UW TOESTEL NIET MEER WERKT ?

GARANTIEBEPALING :
Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep
door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via het systeem “Retour Retail” van de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
DOMPEL 9
2200 HERENTALS

Het opsturen van het toestel met het systeem “Retour Retail” kan vanuit eender welk postkantoor in België. Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd. U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

1. QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PLUS ?

GARANTIE :
Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur
de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des
réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :

Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par le système « Retour Retail » de la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
DOMPEL 9
2200 HERENTALS

Vous pouvez envoyer votre appareil par le système « Retour Retail » de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

1. WAS ZU TUN FALLS IHR GERAT NICHT MEHR FUNKTIONIERT?

GARANTIE
Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit
trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder
Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein
gilt der Kassenzettel.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS mit dem System „Retour Retail“ an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
DOMPEL 9
2200 HERENTALS

Der Versand des Geräts ist mit dem System „Retour Retail“ möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

ANTWOORDKAART/KARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE PLAATS
CODE POSTAL ..... LOCALITE .....
POSTKODE WOHNORT

TEL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

OPGELET :
Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

2. INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son enmaballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention desconséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulata d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obetenier plus de détails sur le cyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traiter l'amballage écologiquement.

ATTTENTION :
Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

2. RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie di Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

ACHTUNG :
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

GARANTIA

Prezado(a) Cliente,
Nossos produtos são submetidos a rigorosos controles de qualidade. Se apesar desse controle, o seu aparelho apresentar qualquer defeito, entre em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente indicado na Garantia. Você também pode entrar em contato connosco através do telefone abaixo:

VISONIC S.A.
Parque Empresarial "La Carpetania"
C/ Miguel Faraday, 6
28906 Getafe
Madrid

Hotline number (Spain): 902 104 097
Hotline number (Portugal): 707 200 819
Mail contact: hotline@visonic.es

Condições de Garantia (sem limitações dos direitos legais):

1. O prazo de garantia é de 3 (três) anos a partir da data de compra.

2. Caso verifique qualquer defeito, comunique imediatamente. Qualquer reclamação feita após o prazo de garantia será desconsiderada, a menos que ocorra até 2 (duas) semanas do final deste prazo.

3. Solicitamos não nos enviar o produto defeituoso sem antes ter contactado o Serviço de Atendimento ao Cliente.

Informamos que esta garantia não terá validade nos casos de utilização indevida, não atendendo as orientações de segurança, nos casos em que o produto tenha sofrido choque ou tenha sido objeto de reparo por um serviço não autorizado. No caso de ocorrência de defeito não coberto por esta garantia, os custos de conserto serão de sua responsabilidade. Essa garantia não se aplica às partes sujeitas a desgaste.

Em caso de reclamação, deverá apresentar o Certificado de Garantia e o comprovativo da compra do artigo defeituoso e, se possível, uma descrição pormenorizada da avaria.

GUARDE BEM ESTA GARANTIA

PREENCHER ESTA TALÃO TOTALMENTE E JUNTAR AO APARELHO

.....

Ref. : TB3

Escrever em maiúsculas s.f.f.

Apelido : .....

Nome : .....

Rua : .....

Código Postal / Localidade : .....

País : .....

Telefone : .....

Data da compra : .....

DESCRIÇÃO DA AVARIA:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM

O símbolo no produto ou na embalagem significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal, mas sim num local de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Ao garantir que o produto é eliminado correctamente, está a contribuir para a protecção do meio ambiente e da saúde pública. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, pode entrar em contacto com o seu município/junta de freguesia local, com os serviços municipalizados ou dirigir-se à loja onde adquiriu o produto.

A embalagem é reciclável. Movimentação de contêineres ambientalmente consciente.

ATENÇÃO:
Se o fio eléctrico estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelos seus serviços de assistência técnica ou por um técnico igualmente especializado, de modo a evitar acidentes.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer u elektrische apparaten gebruikt moet u altijd de basisveiligheidsregels in acht nemen.
Lees de volgende instructies aandachtig door.

- Raak geen hete onderdelen aan. Gebruik de handvaten van het toestel. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u het deksel of één van de potten verwijdert, zo voorkomt u brandwonden.
- Om u tegen het risico van elektrocutie te beschermen mag u het snoer, de stekker of de basis van het toestel nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen.
- Nauwgezet toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel gebruikt wordt in de buurt van of door kinderen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Laat het toestel voldoende afkoelen voordat onderdelen verwijdert of terug plaatst.
- Gebruik het toestel niet wanneer het snoer of de stekker beschadigd is. Wanneer het toestel slecht functioneert of wanneer het toestel gevallen is of op eender welke manier beschadigd is. Breng het toestel naar uw verkoper voor nazicht of herstelling.
- Het gebruik van onderdelen die niet bij het toestel werden geleverd of aanbevolen worden door de fabrikant kunnen ongelukken veroorzaken.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Laat het snoer van uw toestel niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.

- Plaats het toestel niet : in de buurt van een warm fornuis, in een microgolfoven, in een verwarmde oven of direct onder een kast.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer u het toestel verplaatst terwijl het heet water, voedsel of enige andere vloeistof bevat.
- Gebruik het toestel alleen voor datgene waarvoor het gemaakt werd.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van explosieve - en/of ontvlambare dampen.
- Open het deksel heel voorzichtig om verbranding te voorkomen en laat het water in de stoomschaal druppelen.
- Dit toestel is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik. Het gebruik van het toestel voor iets anders dan beschreven in deze handleiding zal leiden tot een vernietiging van de garantie.
- Open de basis van het toestel nooit. De basis bevat geen onderdelen die door uzelf kunnen hersteld of vervangen worden.
- Dit toestel mag gebruik worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder. En door personen met een fysieke of sensoriele beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis. Op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereiken van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :
  - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
  - Boerderijen
  - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
  - Gastenkamers, of gelijkaardige
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

4. ONDERDELEN

1. Deksel
2. Stoomschalen
3. Rijstschaal
4. Druppelopvangbakje
5. Waterreservoir
6. Kruidengaasje

5. GEBRUIK

Koken met een stoomschaal

1. Vul het waterreservoir met koud kraantjeswater tot aan de gepaste vul lijn. Vul het reservoir nooit hoger dan de maximum aangegeven hoogte.
2. Plaats een druppelopvangbakje op de basis.
3. Plaats kruiden op het gaasje in het midden van het druppelopvangbakje. Zo kunt u nog meer smaak toevoegen aan uw voedsel.
4. Plaats voedsel in de stoomschaal en zet het deksel erop zodat verschillende handvaten boven elkaar staan en de tabs in het deksel goed in de openingen passen van de stoomschaal.
5. Zet de stoomschaal op de basis. Steek de stekker in het stopcontact en stel de gewenste tijd in, tot maximum 60 min. Wanneer de stoomtijd voorbij is hoort u een belsignaal, het stroomlichtje gaat uit en het toestel schakelt automatisch uit. Er kan water achterblijven in het reservoir.
   Nota : wanneer de stoomtijd onder 15 minuten ligt, draait u de timer eerst voorbij 15 minuten en daarna draait u hem terug tot de gewenste stoomtijd.
6. Wanneer u kookt in de rijstschaal moet u rijst, water en kruiden rechtsreeks in de rijstschaal doen. Vul het waterreservoir van uw stoomkoker tot de aangegeven hoeveelheid.
7. De rijstschaal kan ook gebruikt worden voor het koken van groenten, andere soorten voedsel met saus, vis in water of het opwarmen van reeds bereide producten.
   Nota : gebruik altijd het druppelopvangbakje wanneer u de rijstschaal niet gebruikt. Het voorkomt dat sappen van het voedsel in het water terecht komen en zo mee terug verdampen. U kunt de opgevangen sappen gebruiken voor het maken van sausen of soepen.

Koken met drie stoomschalen

Het is mogelijk verschillende producten in ieder stoomschaal te bereiden.
Als u producten gaat bereiden met verschillende bereidingstijden, legt u het product dat het langste moet stomen in de onderste schaal. Als de timer de tijd aangeeft die het andere product nodig heeft, het deksel met een ovenhandschoen verwijderen, de andere stoomschalen op de onderste stoomschaal plaatsen. Het deksel sluiten en het stomen vervolgen.
Kook vlees, vis en gevogelte in de onderste stoomschaal. Zo voorkomt u dat de sappen uit het voedsel op het andere voedsel druppen.
Voor het beste resultaat kunt ook best rijst in de onderste stoomschaal koken, wanneer u rijst kookt samen met vlees, vis of gevogelte moet u de rijst wel in de bovenste schaal zetten.
Wanneer er geen stoom meer uit de stoomgaatjes komt, maar de timer nog steeds loopt, moet u even het waterreservoir controleren. Het zou kunnen dat u nog een half kopje water moet toevoegen.
Elke stoomschaal is ook uitgerust met uithollingen waar u eieren kunt in plaatsen voor ze te koken.

6. ONDERHOUD

Schalen, deksel, en druppelopvangbakje :
Was ze af in water met detergent en droog ze zorgvuldig terug af. Deze onderdelen mogen in de vaatwasmachine, maar alleen op het bovenste rek.

Waterreservoir :
Giet warm water met een milde detergent in het reservoir. Reinig met een zachte borstel of doek. Spoel grondig uit met zuiver warm water.

Het verwarmingselement :
Na een periode van gebruik kan het verwarmingselement aankalken. Ga als volgt te werk voor het schoonmaken :

- Plaats geen onderdelen op de basis.
- Giet azijn in het reservoir tot aan de lijn die het maximum aangeeft.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de timer op 20 minuten.
- Zorg ervoor dat de oplossing niet overkookt of gemorst wordt.
- Wanneer het belsignaal weerklinkt en het stroomlichtje uitgaat, verwijder de stekker uit het stopcontact en giet de azijn uit het reservoir.
- Spoel het reservoir grondig met zuiver warm water De binnenkant van het waterreservoir en het druppelopvangbakje kunnen na verloop van tijd verkleuren wanneer u herhaaldelijk kruiden gebruikt. Dit is normaal.

Buitenkant van de basis :
Reinig de buitenkant en het snoer met een vochtige doek en droog ze zorgvuldig af.
Plaats de basis nooit in water of enige ander vloeistof.
Nota : gebruik geen bleekmiddel of agressief reinigingsmiddel op eender welk onderdeel van het toestel schoon te maken.

SMAAK TIPS :
U kunt kruiden toevoegen op het smaakrekje om voeding meer smaak te geven zonder zout toe te voegen.
U kunt ½ tot 3 theelepels van gedroogde kruiden toevoegen . Wanneer u verse kruiden gebruikt moet u de bladeren eerst hakken en de hoeveelheid verdrievoudigen.
Om te voorkomen dat kleine kruiden door het schermpje vallen, maakt u het eerst nat voordat u de kruiden toevoegt.

7. STOOMTIJDENTABELLEN

GROENTEN

PRODUCT	SOORT	HOEV.	STOOM-TIJD	WATER	SUGG.
Aardappelen	Vers	18-24 kleine, of in stukjes	25-28min	Min	
Erwten	Vers diepvries	600g 600g	17-20 min 20-23 min	Min	Halverwege omscheppen
Wortelen	Vers Diepvries	600g 600g	28-30 min 30-32 min	Min	Halverwege omscheppen
Bloemkool	Vers Diepvries	600g 600g	22-25 min 20-22 min	Min	
Sperziebonen	Vers Diepvries	500g 500g	40-45 min 32-35 min	Max	Halverwege omscheppen
Spruitjes	Vers diepvries	600g 600g	28-30 min 26-28 min	Min	Halverwege omscheppen
Spinazie	Vers Diepvries	350g 350g	10-12 min 20-22 min	Min	Halverwege omscheppen
Asperges	Vers Diepvries	600g 600g	16-20 min 18-22 min	Min	Stapel de asperges kruislings in de schaal.

VLEES

PRODUCT	SOORT	HOEV.	STOOM-TIJD	WATER	SUGG.
Kip	Filet Stukken met bot	500g 750g	18-20 min. 40-45 min	min Max	Kruiden met kipkruiden, curry, enz.
Worst	Knakworstjes Frankfurters	600g 600g	13-15 min 18-20 min	Min	Voor de bereiding met een vork doorprikken.

VIS

PRODUCT	SOORT	HOEV.	STOOM-TIJD	WATER	SUGG
Visfilet	Vers Diepvries	400g 400g	12-15 min 9-10 min	Min	Kruiden met viskruiden, droge mosterd, citroen-extract
Mosselen	Vers	600g	10-12 min	Min	Halverwege de stoomtijd om-scheppen.
Garnalen	Vers	500g	9-10 min	Min	
Kleine schelpdieren	Vers	400/600g	10-12 min	Min	
Kreeft	Diepvries	3 stuks ± 250g	28-30 min	Min	
St. Jacobs-vruchten	Vers	500g	11-12 min	Min	
Zalmmoten	Vers	400/600g	16-18 min	Min	

DIVERSE

PRODUCT	SOORT	HOEV.	STOOM-TIJD	WATER	SUGG
Rijst	Wit Zilvervlies	300g + 4,5dl water voor 3 personen	35 min 45 min	Max Max	Halverwege omscheppen en laten uitlekken
Pasta	Spaghetti	180g + 6dl water voor 3 personen	28-30 min	Min	Halverwege omscheppen
Eieren	Hard gekookt Zacht gekookt	8 stuks 8 stuks	20 min 11 min	Min	
Appelen	Vers	6 van normale grote	24-28 min	Min	
Opwarmen van vlees, pasta of groenten		3 tot 4 personen	20-30 min	Min	1 keer omscheppen.

3. PRECAUTIONS

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, respectez toujours les règles de sécurité élémentaires.
Lisez attentivement les instructions ci-dessous.

- Ne touchez jamais les parties chaudes. Utilisez les poignées de l'appareil. Si vous enlevez le couvercle ou une des marmites, utilisez des gants de cuisine afin d'éviter des brûlures.
- N'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base de l'appareil, afin d'éviter le risque d'électrocution.
- Surveillez attentivement si l'appareil serait utilisé par un enfant, ou en présence d'un enfant
- Retirez la fiche de la prise de courant si vous n'utilisez pas l'appareil ou avant que vous ne le nettoyiez. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment refroidi avant d'enlever ou de remettre des pièces.
- N'utilisez pas votre appareil si le cordon ou la fiche seraient endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas normalement, s'il est tombé ou endommagé d'une manière quelconque. Apportez alors l'appareil à votre marchand pour une révision ou une réparation.
- N'utilisez jamais des pièces qui ne sont pas fournies ou recommandées par le fabricant : l'utilisation des pièces inappropriées pourrait vous exposer à des dangers.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Veillez à ce que le cordon de votre appareil ne s'accroche jamais sur le bord de la table ou sur le plan de travail et à ce qu'il n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une cuisinière chaude, dans un four à micro-ondes, dans un four chauffé ou sous une armoire.
- Soyez extrêmement prudent si vous déplacez l'appareil lorsqu'il y a de l'eau chaude, de la nourriture ou un autre liquide dedans.
- Utilisez l'appareil seulement pour le but pour lequel il est conçu.
- N'utilisez jamais l'appareil dans les environs de vapeurs explosives ou inflammables.
- Il importe d'être prudent en ouvrant le couvercle afin d'éviter des brûlures, laissez dégoutter l'eau dans le cuiseur de vapeur.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et n'est pas conçu pour un but commercial ou industriel. Ne l'utilisez que pour la fonction décrite dans ce mode d'emploi, dans le cas contraire la garantie sera annulée.
- N'ouvrez jamais la base de l'appareil. La base ne contient pas des pièces détâchées que vous pouvez réparer ou remplacer vous-même.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

- L’entretien et le nettoyage de l’appareil ne peuvent pas s’effectuer par des enfants, à moins qu’ils aient plus de 8 ans et qu’ils soient sous surveillance.
- Gardez l’appareil et le cordon électrique hors de la portée d’enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d’autres usages comme :
  - Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d’autres lieux mis en rapport avec l’environnement de travail.
  - Dans les fermes.
  - Dans les chambres d’hôtels, de motels et d’autres lieux avec un caractère résidentiel.
  - Dans les chambres d’hôtes ou similaires.
- Attention: l’appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.

SEULEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE

4. PARTIES

1. Couvercle
2. Plats de vapeur
3. Plat pour le riz
4. Bac à gouttes
5. Réservoir d'eau
6. Toile métallique pour des épices

5. USAGE

Cuire avec un seul plat de vapeur

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau nécessaire. Ne dépassez jamais le niveau maximum.
2. Placez un bac à gouttes sur la base.
3. Mettez des épices sur la toile métallique au centre du bac. Ainsi vous ajoutez du goût à votre nourriture.
4. Mettez votre nourriture dans le plat de vapeur, placez le couvercle de sorte que plusieurs poignées se trouvent les uns sur les autres et les onglets du couvercle s'adaptent dans les ouvertures du plat de vapeur.
5. Placez le plat de vapeur sur la base. Mettez la fiche dans la prise de courant et programmez le temps désiré, 60 minutes au maximum. A la fin de la cuisson à la vapeur vous entendrez un signal sonore, la lampe témoin s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement. Il est possible qu'il y a encore un peu de l'eau dans le réservoir.
   Note: si la cuisson à la vapeur est moins de 15 minutes, mettez la minuterie d'abord au-delà de 15 minutes et faites-la tourner dans le sens opposé jusqu'au temps désiré.
6. Dans le cas où vous utilisez le plat pour le riz, mettez le riz, l'eau et les épices directement dans le plat. Remplissez le réservoir d'eau de votre steamer jusqu'à la quantité indiquée.
7. Le plat pour le riz peut aussi servir pour la cuisson des légumes, d'autres sortes de nourriture avec sauce, du poisson dans de l'eau ou pour réchauffer des produits déjà préparés.
   Note: il est à conseiller d'utiliser toujours le bac à gouttes si vous n'utilisez pas le plat pour le riz. Ainsi vous évitez que les jus de la nourriture se mêlent à l'eau et s'évaporent à nouveau. Les jus rassemblés peuvent être utilisés pour vos sauces ou potages.

La cuisson avec trois plats de vapeur
Chacun des plats de vapeur permet de préparer des produits différents simultanément. Si vous préparez des produits avec un temps de préparation différent, mettez le produit qui exige plus de temps pour cuire à la vapeur dans le plat inférieur. Si la minuterie indique le temps nécessaire pour l'autre produit, vous enlevez le couvercle avec un gant de cuisine. Placez l'anneau de support sur le plat inférieur et mettez le plat de vapeur supérieur au-dessus.
Fermez le couvercle et continuez la cuisson à la vapeur.
Utilisez le plat inférieur pour cuire de la viande, du poisson et de la volaille. Ainsi vous évitez que les jus de la nourriture dégouttent sur les autres produits.
Pour le meilleur résultat, cuisez le riz dans le plat inférieur. Mettez le riz dans le plat supérieur si vous le cuisez ensemble avec de la viande, du poisson ou de la volaille.
Si la minuterie est encore en marche, mais s'il n'y a plus de vapeur qui sort des trous, il faut contrôler le réservoir d'eau. Il est bien possible que vous devez ajouter encore une demi-tasse d'eau.

6. NETTOYAGE

Plats, couvercle et bac à gouttes:
lavez-les dans de l'eau avec un peu de détergent et essuyez-les soigneusement. Ces pièces peuvent aussi être lavées dans le lave-vaisselle, mais uniquement sur le panier supérieur.

Réservoir d'eau:
Versez de l'eau chaude avec un détergent doux dans le réservoir. Nettoyez avec une brosse douce ou un chiffon. Rincez profondément avec de l'eau chaude.
La résistance: après un certain période d'usage la résistance peut être entartrée.
Procédez comme suite pour la nettoyer:

- Ne mettez pas de pièces sur la base.
- Remplissez le réservoir avec du vinaigre jusqu'au maximum.
- Mettez la fiche dans la prise de courant et mettez la minuterie à 20 minutes.
- Veillez à ce que la solution ne déborde pas.
- Si vous entendez le signal sonore et la lampe témoin s'éteint, vous devez retirer la fiche de la prise et déverser le vinaigre du réservoir.
- Rincez le réservoir à fond avec de l'eau chaude et utilisez une brosse douce pour récurer la résistance. L'intérieur du réservoir d'eau et le bac à gouttes peuvent se décolorer si vous utilisez des épices à plusieurs reprises. Ceci est tout à fait normal.

L'extérieur de la base:
Nettoyez l'extérieur et le cordon à l'aide d'un chiffon humide et essuyez-les minutieusement. Ne jamais mettre la base dans de l'eau ou un autre liquide.
Note: N'utilisez pas de décolorant ou de nettoyant mordant pour nettoyer n'importe quelle pièce de l'appareil.

CONSEILS POUR UN MEILLEUR GOÛT

Par l'ajoute des épices sur la grille, vous pouvez donner plus de goût sans l'addition de sel.

Vous pouvez ajouter ½ à 3 cuillères à thé d'épices séchées. Si vous employez des épices fraîches, il faut d'abord hacher les feuilles et tripler la quantité.

Mouillez le grillage avant d'ajouter les épices, afin d'éviter que les petites épices tombent.

7. TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON A LA VAPEUR

LEGUMES

PRODUIT	SORTE	QUANT.	TEMPS DE CUISSON	EAU	SUGG.
Pommes de terre	Fraîches	18-24 petites ou en pièces	25-28 minutes	Min	
Pois	Frais Surgelés	600 grammes 600 grammes	17-20 minutes 20-23 minutes	Min	Remuer à la moitié
Carottes	Fraîches Surgelées	600 grammes 600 grammes	28-30 minutes 30-32 minutes	Min	Remuer à la moitié
Chou-fleur	Frais Surgelé	600 grammes 600 grammes	22-25 minutes 20-22 minutes	Min	
Haricots verts	Frais Surgelés	500 grammes 500 grammes	40-45 minutes 32-35 minutes	Max	Remuer à la moitié
Choux de Bruxelles	Frais Surgelés	600 grammes 600 grammes	28-30 minutes 26-28 minutes	Min	Remuer à la moitié
Epinards	Frais Surgelés	350 grammes 350 grammes	10-12 minutes 20-22 minutes	Min	Remuer à la moitié
Asperges	Fraîches Surgelées	600 grammes 600 grammes	16-20 minutes 18-22 minutes	Min	Mettez les asperges en croix dans le plat

VIANDE

PRODUIT	SORTE	QUANT.	TEMPS DE CUISSON	EAU	SUGG.
Poulet	Filet Pièces avec os	500 grammes 750 grammes	18-20 minutes 40-45 minutes	Min Max	Assaisonner avec des épices de poulet, curry, etc.
Saucisson	Knack Francfort	600 grammes 600 grammes	13-15 minutes 18-20 minutes	Min	Percer avec une fourchette avant la préparation

POISSON

PRODUIT	SORTE	QUANT.	TEMPS DE CUISSON	EAU	SUGG.
Filet	Frais Surgelé	400 grammes 400 grammes	12-15 minutes 9-10 minutes	Min	Assaisonner avec des épices de poisson, de la moutarde sèche, d'essence de citron
Moules	Fraîches	600 grammes	10-12 minutes	Min	Remuer vers la moitié du temps de cuisson
Crevettes	Fraîches	500 grammes	9-10 minutes	Min	
Crustacés	Frais	400/600 grammes	10-12 minutes	Min	
Homard	Surgelé	3 pièces +/- 250 g	28-30 minutes	Min	
Coquille Saint-Jacques	Frais	500 grammes	11-12 minutes	Min	
Darne de saumon	Fraîche	400/600 grammes	16-18 minutes	Min	

AUTRES

PRODUIT	SORTE	QUANT.	TEMPS DE CUISSON	EAU	SUGG.
Riz	Blanc Complet	300grammes + 4,5 dl d'eau pour 3 personnes	35 minutes 45 minutes	Max Max	Remuer vers la moitié du temps de cuisson + laisser s'égoutter
Pâtes	Spaghetti	180 grammes + 6 dl d'eau pour 3 personnes	28-30 minutes	Min	Remuer vers la moitié du temps de cuisson
Oeufs	Durs Mollets	8 pièces 8 pièces	20 minutes 11 minutes	Min	
Pommes	Fraîches	6 (grandeur normale)	24-28 minutes	Min	
Réchauffer viande, pâtes ou légumes		3-4 personnes	20-30 minutes	Min	Remuer une fois

3. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beachten Sie bei der Benutzung eines Elektrogerätes immer die grundlegenden Sicherheitsanweisungen.
Lesen Sie folgende Anweisungen sorgfältig durch.

- Berühren Sie keine heißen Teile. Benutzen Sie die Henkel des Geräts. Tragen Sie immer Sicherheitshandschuhe, wenn Sie den Deckel bzw. einen der Töpfe entfernen, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Um Verletzungen durch Stromschlag zu vermeiden, dürfen Sie die Schnur, den Stecker oder die Grundeinheit des Geräts nicht in Wasser bzw. eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn das Gerät von bzw. in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder gereinigt werden soll. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehörteile entfernen oder montieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Schnur bzw. der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert, heruntergefallen ist oder andere Beschädigungen aufweist. Bringen Sie das Gerät in diesen Fällen zur Überprüfung und Reparatur zum Fachhändler.
- Die Benutzung von nicht im Lieferumfang enthaltenen bzw. vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen kann zu Unfällen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Die Schnur darf nicht über die Tischkante bzw. den Rand der Anrichte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines warmen Herds bzw. eines Mikrowellenofens, in einen geheizten Ofen oder direkt unter einen Oberschrank.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn sie das Gerät verschieben bzw. umstellen, wenn es heißes Wasser, Nahrungsmittel oder eine andere Flüssigkeit enthält.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündlichen Dämpfen.
- Öffnen Sie den Deckel sehr vorsichtig und lassen Sie das Kondenswasser in den Steamer tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch ausgelegt! Eine Benutzung, die nicht den Anweisungen der Bedienungsanleitung entspricht, führt zum Erlöschen der Garantie.
- Öffnen Sie nie die Grundeinheit des Geräts. Die Grundeinheit enthält keine Bauteile, die sie selbst reparieren bzw. austauschen können. Lassen Sie Ihre Apparat immer reparieren durch einen kwalificierten person oder service center.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
  - Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
  - Bauernhöfe
  - Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.

DAS GERÄT NUR ZUR BENUTZUNG IM PRIVATEN HAUSHALT

4. TEILE

1. Deckel
2. Dampftopfe
3. Reistopf
4. Tropfbehälter
5. Wasserbehälter
6. Kräutergitter

5. BENUTZUNG

Kochen mit einem Dampftopf

1. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur passenden Füllmarkierung mit kaltem Leitungswasser. Der Höchstfüllstand (Markierung) sollte nie überschritten werden.
2. Stellen Sie einen Tropfbehälter auf die Grundeinheit.
3. Für noch mehr Geschmack legen Sie Kräuter auf das Gitter in der Mitte des Tropfbehälters.
4. Legen Sie die Zutaten in den Dampftopf. Setzen Sie den Deckel so auf den Topf, dass die Henkel übereinander stehen und die Laschen des Deckels in die Aussparungen des Topfes greifen.
5. Stellen Sie den Dampftopf auf die Grundeinheit. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie die gewünschte Garzeit, bis max. 60 Minuten, ein. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, hören Sie einen Signalton. Außerdem erlischt die Stromlampe und wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Im Behälter bleibt möglicherweise Wasser zurück.
   Hinweis: Wenn die Garzeit weniger als 15 Minuten beträgt, drehen Sie den Timer erst über die 15-Minuten-Marke hinaus und danach zurück.
6. Wenn Sie im Reistopf kochen, geben Sie zunächst Reis, Wasser und Kräuter in den Topf. Füllen Sie die angegebene Wassermenge in den Wasserbehälter des Steamers.
7. Der Reistopf kann auch zum Kochen von Gemüse, anderen Gerichten mit Soße, Fisch im Wasserbad, oder zum aufwärmen bereits zubereiteter Gerichte benutzt werden.
   Hinweis: Benutzen Sie immer den Tropfbehälter, wenn Sie den Reistopf nicht benutzen. So verhindern Sie, dass Flüssigkeit aus dem Essen wieder in das Wasser gelangen und erneut verdunsten. Die gewonnene Flüssigkeit eignet sich zum Zubereiten von Soßen oder Suppen.

Kochen mit drie Dampftöpfen
Sie haben die Möglichkeit, in jedem Dampftopf gleichzeitig verschiedene Gerichte zuzubereiten.
Wenn Sie Produkte zubereiten, die unterschiedliche Garzeiten haben, legen Sie das Produkt mit der längsten Garzeit in den unteren Topf. Sobald die Garzeit für das andere Produkt abgelaufen ist, entfernen Sie den Deckel mit einem Ofenhandschuh. Bringen Sie dann die Dampfpfanne an und schließen Sie den Deckel.
Kochen Sie Fleisch, Fisch und Geflügel im unteren Dampftopf.
So vermeiden Sie, dass Flüssigkeit auf die anderen Zutaten tropft.
Auch Reis sollte im unteren Topf gekocht werden. Wenn Sie jedoch Reis mit Fleisch, Fisch oder Geflügel kochen, bereiten Sie den Reis am besten im oberen Topf zu.
Wenn aus den Dampfventilen kein Dampf mehr entweicht, der Timer jedoch noch nicht abgelaufen ist, kontrollieren Sie den Wasserbehälter. Möglicherweise müssen Sie noch eine halbe Tasse Wasser nachgießen.

6. WARTUNG

Töpfe, Deckel und Tropfbehälter:
Spülen Sie diese Teile in Wasser mit Spülmittel und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Alternativ können diese Teile auch im oberen Spülmaschinenkorb gereinigt werden.

Wasserbehälter:
Füllen Sie warmes Wasser mit einem milden Spülmittel in den Behälter. Reinigen Sie den Behälter mit einer weichen Bürste bzw. einem weichen Tuch. Spülen Sie den Behälter anschließend gründlich mit klarem, warmem Wasser.

Das Heizelement:
Nach einer bestimmten Zeit, können sich auf dem Heizelement Kalkablagerungen bilden. Diese können wie folgt entfernen:

- Entfernen Sie alle Zubehörteile von der Grundeinheit.
- Füllen Sie Essig in den Behälter bis zur Höchstmarkierung.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen Sie den Timer auf 20 Minuten.
- Die Lösung darf nicht überkochen oder verschüttet werden.
- Wenn Sie den Signalton hören und die Lampe erlischt, ziehen Sie den Netzstecker und entleeren Sie den Behälter.
- Spülen Sie den Behälter sorgfältig mit klarem, warmem Wasser und reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste. Die Innenseite des Wasserbehälters und des Tropfbehälters können bei häufiger Benutzung von Kräutern im Laufe der Zeit verfärben. Dies ist normal.

Außenseite der Grundeinheit:
Reinigen Sie die Außenseite und die Schnur mit einem feuchten Tuch. Anschließend sorgfältig abtrocknen. Tauchen Sie die Grundeinheit nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
Hinweis: Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen.

GESCHMACKSTIPS:
Für mehr Geschmack ohne Salz, können Sie mit Hilfe des Kräutergitters Kräuter hinzufügen.
Sie können ½ bis 3 Teelöffel getrocknete Kräuter hinzufügen. Wenn Sie frische Kräuter nehmen wollen, benötigen Sie die dreifache Menge. Hacken Sie die Blätter erst klein.
Befeuchten Sie das Kräutergitter, um zu verhindern, dass kleine Kräuterstückchen durch das Gitter fallen.

7. GARZEITEN

GEMÜSE

PRODUKT	ART	MENGE	GARZEIT	WASSER	VORSCHL.
Kartoffeln	Frisch	18-24 kleine bzw. gewürfelt	25-28 Min	Min	
Erbsen	Frisch Tiefkühl	600g 600g	17-20 Min 20-23 Min	Min	Nach halber Zeit mischen
Möhren	Frisch Tiefkühl	600g 600g	28-30 Min 30-32 Min	Min	Nach halber Zeit mischen
Blumenkohl	Frisch Tiefkühl	600g 600g	22-25 Min 20-22 Min	Min	
Bohnen	Frisch Tiefkühl	500g 500g	40-45 Min 32-35 Min	Max	Nach halber Zeit mischen
Rosenkohl	Frisch Tiefkühl	600g 600g	28-30 Min 26-28 Min	Min	Nach halber Zeit mischen
Spinat	Frisch Tiefkühl	350g 350g	10-12 Min 20-22 Min	Min	Nach halber Zeit mischen
Spargel	Frisch Tiefkühl	600g 600g	16-20 Min 18-22 Min	Min	Spargelstangen kreuzweise stapeln

FLEISCH

PRODUKT	ARt	MENGE	GARZEIT	WASSER	VORSCHL.
Huhn	Filet Stücke mit Knochen	500g 750g	18-20 Min. 40-45 Min	Min Max	Würzen mit Kräuter-mischung, Curry usw.
Wurst	Bockw. Frankfurter	600g 600g	13-15 Min 18-20 Min	Min	Vor Zu-bereitung mit Gabel einstechen

FISCH

PRODUKT	ART	MENGE	GARZEIT	WASSER	VORSCHL.
Fischfilet	Frisch Tiefkühl	400g 400g	12-15 Min 9-10 Min	Min	Würzen mit Würz-mischung, Senf, Zitrone
Muscheln	Frisch	600g	10-12 Min	Min	Nach halber Zeit mischen
Krabben	Frisch	500g	9-10 Min	Min	
Kleine Schalentiere	Frisch	400/600g	10-12 Min	Min	
Hummer	Tiefkühl	3 Stück ± 250g	28-30 Min	Min	
Jakobs-muscheln	Frisch	500g	11-12 Min	Min	
Lachs	Frisch	400/600g	16-18 Min	Min	

DIVERSE

PRODUKT	ART	MENGE	GARZEIT	WASSER	VORSCHL.
Reis	Weiß	300g + 4,5dl Wasser für 3 Personen	35 Min 45 Min	Max Max	Nach halber Zeit mischen und abtropfen lassen
Nudeln	Spaghetti	180g + 6dl Wasser für 3 Personen	28-30 Min	Min	Nach halber Zeit mischen
Eier	Hart Weich	8 Stück 8 Stück	20 Min 11 Min	Min	
Äpfel	Frisch	6 Stück, normale Größe	24-28 Min	Min	
Fleisch, Nudeln oder Gemüse aufwärmen		3 bis 4 Personen	20-30 Min	Min	1 Mal mischen

3. CUIDADOS

Ao utilizar aparelhos elétricos, respeite sempre as regras básicas de segurança. Lei as instruções a seguir com atenção.

- Não toque nas superfícies quentes. Use as alças do aparelho. Use luvas de cozinha ao remover a tampa ou um dos cestos para evitar queimaduras.
- Para evitar riscos de choques elétricos, não imergir o cordão elétrico, o plugue ou a base do aparelho em água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Caso o aparelho seja utilizado por crianças ou na presença delas, o uso deverá ser monitorado com a máxima atenção. Retire o plugue da tomada antes de limpar ou quando não estiver em uso. Certifique-se de que o aparelho está frio antes de remover ou substituir qualquer parte.
- Não utilize o aparelho quando verificar qualquer dano no cordão elétrico ou no plugue, se o aparelho não estiver funcionando normalmente ou se houver sofrido uma queda. Retorne o aparelho ao ponto de venda para revisão e/ou serviço.
- Jamais utilize peças que não sejam originais do aparelho ou que não sejam recomendadas pelo fabricante. Isso poderá causar acidentes.
- Não utilize o aparelho a céu aberto.
- Não pressione o cordão elétrico contra os cantos do balcão ou da mesa e nunca toque as superfícies quentes do aparelho.
- Não deixe o aparelho próximo a fogões, microondas, dentro de um forno aquecido ou embaixo de armários.

- Tome bastante cuidado ao movimentar o aparelho quando este estiver com água quente, comida ou qualquer outro líquido. Use o aparelho somente para a finalidade prevista.
- Não use o aparelho próximo a explosivos e/ou chamas.
- Abra a tampa com bastante cuidado para evitar queimaduras e deixe que a água escorra para dentro do cesto de cozimento a vapor. Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico, não devendo ser utilizado para fins comerciais ou industriais. O uso do aparelho para qualquer outra finalidade que não a descrita nesse manual resultará em extinção da garantia.
- Não abra a base do aparelho. A base não possui peças que você mesmo possa reparar ou substituir.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com idades iguais ou superiores a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos desde que lhes tenham sido fornecidas as instruções adequadas para que possam usar o aparelho em segurança e que compreendam os perigos inerentes à utilização do aparelho.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- A limpeza e manutenção deste aparelho não devem ser efetuadas por crianças com idades inferiores a 8 anos ou sem a supervisão de um adulto.
- Mantenha o aparelho e o fio de alimentação fora do alcance de crianças com idades inferiores a 8 anos.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos e ambientes semelhantes, tais como:
  - cozinhas de funcionários de lojas, escritórios e ambientes profissionais semelhantes.
  - Quintas
  - Quartos de hóspedes e outros ambientes de caráter residencial.
  - Quartos de hóspedes e semelhantes
- Atenção: o aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo ou com um comando separado.

ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

4. COMPONENTES

1. Tampa
2. Cestos de cozimento a vapor
3. Cesto para preparo de arroz
4. Bandeja coletora
5. Reservatório de água
6. Grelha de metal para temperos

5. USO

Cozinhando com apenas um cesto

1. Preencha o reservatório de água com água fria até alcançar o nível necessário. Jamais ultrapasse o nível máximo.
2. Coloque a bandeja coletora na base.
3. Coloque os temperos de sua preferência na grelha de metal no centro da bandeja para realçar o sabor de seu prato.
4. Coloque os alimentos a serem preparados no cesto de cozimento a vapor e em seguida tampe o cesto.
5. Coloque o cesto na base. Ligue o plugue na tomada e selecione o tempo de cozimento desejado (máximo de 60 minutos). Quando estiver pronto, o aparelho emitirá um sinal sonoro, a luz indicadora irá se apagar e o aparelho irá desligar automaticamente. Ainda poderá restar um pouco de água no reservatório.
   Nota: Quando desejar um tempo de cozimento menor que 15 minutos, gire o botão seletor acima de 15 minutos e depois retorne o seletor para o tempo desejado.
6. Ao utilizar o cesto para preparo de arroz, adicione o arroz, água e os temperos diretamente dentro do cesto. Preencha o reservatório até o nível necessário.
7. Pode-se utilizar também o cesto para cozimento de arroz para preparar vegetais, outros tipos de alimentos com molhos, peixe ensopado ou aquecer pratos já prontos.
   Nota: Use sempre a bandeja coletora quando não utilizar o cesto para preparo de arroz. Isso evita que os líquidos que escorrem dos alimentos caiam na água e se evaporem novamente. O caldo coletado pode ser utilizado no prepare de molhos ou sopas.

Cozinhando com mais de um cesto

É possível preparar diferentes tipos de pratos utilizando mais de um cesto. Quando estiver preparando alimentos com tempo diferente de cozimento, coloque o alimento que precisa de mais tempo de cozimento no cesto inferior. Quando o timer indicar o tempo necessário do cozimento do outro alimento, remova a tampa usando uma luva de cozinha e coloque o outro cesto sobre o cesto inferior. Feche com a tampa e continue cozinhando.

Carnes, peixe e aves devem sempre ser cozidos no cesto inferior para se evitar que o caldo que escorre das carnes caiam sobre os outros alimentos.

Para um melhor resultado, recomendamos que prepare também o arroz no cesto inferior.

Se for preparar o arroz ao mesmo tempo que a carne, peixe ou ave, coloque o arroz no cesto superior.

Se não houver mais vapor, mas o tempo de cozimento ainda não tiver sido alcançado, verifique o reservatório de água. Talvez seja necessário acrescentar mais água.

Os cestos possuem ainda pequenas cavidades que podem ser utilizadas para preparar até 8 ovos.

6. MANUTENÇÃO

Cestos, tampa e bandeja coletora:

Lave com água corrente e sabão e seque bem. Essas partes também podem ser lavadas na lavadora de pratos, mas somente na prateleira superior.

Reservatório de água:

Despeje um pouco de água quente com sabão dentro do reservatório. Limpe com um pano ou escova macia. Enxágüe com água corrente abundante.

Resistência:

Depois de um certo tempo de uso a resistência pode apresentar uma crosta. Faça a limpeza da seguinte forma:

- Não coloque nenhum acessório sobre a base.
- Despeje vinagre no reservatório até o atingir o nível máximo.
- Monitore o aparelho para que o vinagre não ferva ou respingue.
- Depois de emitir o sinal sonoro, remova o plugue da tomada e remova todo o vinagre.
- Limpe bem o reservatório com água morna limpa. Poderá surgir alteração de cor no interior do reservatório de água e da bandeja coletora com o tempo devido ao uso de temperos. Isso é absolutamente normal.

Parte externa da base:

Limpe a parte externa da panela e o cordão elétrico com um pano limpo úmido e depois seque bem. Nunca submergir a base em água ou em qualquer outro líquido.

Nota: Não use alvejantes ou outros produtos abrasivos para limpar as peças do seu aparelho.

DICAS

Pode-se adicionar seus temperos de preferência sobre a grelha de metal no centro da bandeja coletora para dar mais sabor a seus pratos sem que seja necessário o uso de sal.

Podem ser adicionas de ½ até 3 colheres de chá de ervas desidratadas. Ao usar ervas frescas, primeiro pique as folhas e triplique a quantidade.

Para se evitar que as ervas passem pela grelha de metal, molhe a grelha antes de colocar os temperos.

7. TABELAS SOBRE TEMPO DE COZIMENTO

VEGETAIS

ALIMENTO	TIPO	QUANT.	TEMPO DE COZIMENTO	NIVEL DA ÁGUA	SUG.
Batata	Fresca	18-24 batatas pequenas ou pedaços	25-28min	Mín	
Ervilha	Fresca Congelada	600g 600g	17-20 min 20-23 min	Mín	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Cenoura	Fresca Congelada	600g 600g	28-30 min 30-32 min	Mín	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Couve-flor	Fresca Congelada	600g 600g	22-25 min 20-22 min	Mín	
Vagem	Fresca Congelada	500g 500g	40-45 min 32-35 min	Máx	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme

Couve-de-bruxelas	Fresca Congelada	600g 600g	28-30 min 26-28 min	Mín	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Espinafre	Fresco Congelado	350g 350g	10-12 min 20-22 min	Mín	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Aspargo	Fresco Congelado	600g 600g	16-20 min 18-22 min	Mín	Coloque o aspargo unsversalmente no cesto

CARNES

ALIMENTO	**TIPO**	**QUANT.**	**TEMPO DE COZIMENTO**	**NIVEL DA ÁGUA**	**SUG.**
Frango	filé pedaços com osso	500g 750g	18-20 min. 40-45 min.	Mín	Tempere com ervas aromáticas, curry, etc.
Lingüiça	tipo Frankfurt	600g	13-15 min 18-20 min	Mín	Faça furos com um garfo antes de cozinhar

PEIXE

ALIMENTO	TIPO	QUANT.	TEMPO DE COZIMENTO	NIVEL DA ÁGUA	SUG.
Filés	Fresco Congelado	400g 400g	12-15 min 9-10 min	Mín Mín	Tempere os filés com ervas aromáticas, mostarda seca, suco de limão
Mexilhão	Fresco	600g	10-12 min	Mín	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Cenoura	Fresc0	500g	9-10 min	Mín	
Camarão	Fresco	500g	9-10 min	Mín	
Moluscos pequenos	Frescos	400/600g	10-12 min	Mín	
Lagosta	Congelada	3 peças (250 g)	28-30 min	Mín	
Vieira	Fresca	500g	11-12 min	Mín	
Salmão	Fresco	400/600g	16-18 min	Mín	

OUTROS

ALIMENTO	TIPO	QUANT.	TEMPO DE COZIMENTO	NIVEL DA ÁGUA	SUG.
Arroz	Branco	300 g + 450ml de água (para 3 pessoas)	35-45 min	Máx	Tempere os filés com ervas aromáticas, mostarda seca, suco de limão
Massa	Espaguete	180 g + 600ml de água (para 3 pessoas)	28-30 min	Mín	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Ovos	Duro Mole	8 unidades 8 unidades	20 min 11 min	Mín Mín	
Maçã	Fresca	6 unidades	24-28 min	Mín	
Aquecer carne, massa ou vegetais		Para 3 ou 4 pessoas	20-30 min	Mín	Mexa uma vez para aquecer uniformemente

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

SK1